

Bakłażanowe roladki



Czas przygotowania: 15 do 30min.

Danie dla: 1 osób

Stopień trudności: 1/10

Składniki:

- tuńczyk - 1 słoik
- bakłażan - 4
- ser - 100 g
- szczypiorek - 50 g
- pietruszka
- sól i pieprz
- oliwa z oliwek

Opis przygotowania:

Sposób przygotowania: Oprószyć plastry bakłażana solą i pieprzem oraz pokrop oliwą z oliwek a następnie zgriluj z 2 stron na patelni grillowej. Ułożyć na przestudzonych plastrach warstwę ricotty, posyp drobno posiekaną natką pietruszki, a następnie dodaj kawałki odsączonego tuńczyka. Zwiń ściśle roladkę i zwiąż żdźbłem szczypiorku. Smacznego!

Zapraszamy na www.taniegotowanie.com!